Bacalao: 5705

Horno eléctrico de convección con humidificación, para 4 bandejas de 2/3 GN



Descripción

Horno eléctrico de convección con humidificación para 4 bandejas de 2/3 GN. Estructura y cámara de cocción íntegramente de acero inoxidable AISI 430. La cámara de cocción, con bordes redondeados según las normas de seguridad e higiene, se ha diseñado para ofrecer el máximo rendimiento y practicidad. Incorpora un motor sin marcha atrás, con un ventilador diseñado específicamente para garantizar una distribución uniforme del calor. Equipado con luz interior y siempre provisto de soportes para bandejas y una rejilla GN 2/3. La puerta es de apertura lateral, de doble cristal, con cierre de bolas y junta de estanqueidad: diseñada para garantizar el máximo rendimiento del horno y, al mismo tiempo, la seguridad en el contacto con la superficie exterior.

Dimensiones

Dimensiones del embalaje	750x750x700 mm
Dimensiones exteriores	620x600x580 mm
Distancia entre bandejas	70 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Frecuencia	60 Hz
Peso con embalaje	50 kg
Peso neto	44 kg
Potencia de la parrilla	1.8 kW
Potencia eléctrica	3 kW
Tensión	230 V